



Conseiller·e technique pour la restauration scolaire

B – Techniciens territoriaux

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats

Effectif : 250

Leur raison d'être : Piloter et coordonner les services supports de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes, incluant achats, restauration, exploitation de bâtiments, entretien, imprimerie et conditions de travail des agents.

Le sens de ce poste :

Le ou la conseiller(e) en restauration scolaire met en œuvre la politique municipale de la Ville de Rennes visant à assurer des fonctions de coordination, d'expertise et de contrôle en matière d'hygiène, de normes sanitaires. Il/elle fait le lien entre le service Restauration durable et les équipes de terrain de la DEE intervenant sur le temps du midi afin de garantir un service de restauration sécurisé et de qualité.

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 8h30–15h30 – réunions après 15h30 possibles

Lieu de travail : Préciser ici le lieu de travail.

Matériel(s) à disposition : Ordinateur, téléphone portable

Missions de suppléance : non

Télétravail : non

Autres : Déplacements intersites – Permis B obligatoire

Service :

Service Restauration durable

L'équipe : Développer et organiser les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité :

- Enfants (primaires et crèches),
- Personnes âgées hébergées en EHPA(D),
- Personnel déjeunant au sein des restaurants administratifs.

Effectif Service : 115

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Technicien

Parcours : P2.

Éléments complémentaires de rémunération : IFSE mensuelle brute de 445€ (techniciens) ou 575€ (techniciens principaux) + prime annuelle brute de 1016.84€

N° du poste : création

Date de mise à jour de la fiche de poste : juillet 2026

Verso >

Vos 3 principales missions :

1-Suivi des équipements et accompagnement technique des agents de la DEE 40%

- Assurer le lien opérationnel entre la DMA/service Restauration Durable et la DEE
- Être référent sur le suivi de la maintenance et de l'entretien des équipements auprès des équipes de la restauration (faire le lien avec le service Patrimoine et la Régie)
- Réaliser et collecter un inventaire des équipements de restauration au sein des cantines scolaires et apporter ses conseils et préconisations en matière de renouvellement en lien avec le service Achats de la DMA et le service Patrimoine de la DEE
- Centraliser et transmettre les informations relatives à la production, livraison et service des repas
- Participer aux commissions menus et contribuer à l'amélioration continue de la qualité des repas servis (adaptation aux contraintes de terrain)
- Participer aux groupes de travail transversaux
- Conseiller et appuyer le service Patrimoine pour l'achat de matériel de cuisine adapté (relecture des CCTP lors des constructions de marchés)
- Être force de proposition pour adapter les pratiques professionnelles en prenant en compte la pénibilité et développant l'ergonomie, en lien avec la DRH
- Assurer le suivi de déploiement du passage au sans plastique et des actions municipales associées (menus adaptés notamment) et rendre compte des difficultés rencontrées dans leur mise en œuvre, école par école

2-Référent hygiène et sécurité alimentaire 30%

- Être garant du respect des normes d'hygiène alimentaire (HACCP) dans les offices de restauration et les restaurants scolaires, en lien avec la responsable qualité du service Restauration durable
- Informer et sensibiliser les agents de restauration sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assister le RSE dans l'accueil et l'accompagnement à la prise de poste des nouveaux Correspondants de Restauration sur les volets hygiène et sécurité alimentaires
- Participer à la gestion des alertes sanitaires et situations exceptionnelles
- Contribuer à une approche globale de la qualité en restauration scolaire en intégrant les enjeux d'hygiène, d'organisation et de prévention des risques professionnels
- Participer à l'amélioration continue des conditions de travail des agents, en lien avec la sécurité alimentaire et l'efficacité du service- Rédiger des comptes-rendus, bilans et tableaux de bord-.

3-Appui à l'organisation du temps de repas des enfants 30%

- Contribuer aux diagnostics des services de restauration dans une perspective d'amélioration continue du repas
- Contribuer à la rédaction de supports (protocoles, fiches pratiques, procédures)
- Être vigilant.e sur les lieux signalétiques adaptées écoles (notamment menus)
- Conseiller les équipes au niveau du self pour favoriser une offre attractive et adaptée aux enfants participant à l'éveil au goût et à la curiosité alimentaire
- Animer un réseau d'échanges de pratiques et des projets destinés à tous les personnels de restauration de la DEE

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Qualités relationnelles et rédactionnelles
- Techniques de communication
- Capacité à convaincre
- Capacité d'analyse, de synthèse et d'adaptation et d'organisation
- Goût pour le travail en équipe
- Écoute, disponibilité et pédagogie
- Force de proposition
- Gestion de l'urgence

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Connaissance des procédures administratives et du cadre réglementaire (fonction publique appréciée)
- Expérience en restauration appréciée
- Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel)
- Suivi de tableaux de bord et reporting
- Proactivité et réactivité
- Rigueur et autonomie
- Connaissance des normes HACCP
- Réglementation appliquée aux restaurations collectivités et à l'hygiène et à la sécurité, Santé, sécurité et conditions de travail (Réglementation et normes)

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaissance du fonctionnement des collectivités locales
- Approfondissement des spécificités de la restauration collective en collectivité territoriale